Bolitas de coco y galletas - Receta fácil



¡Estas **bolitas de coco y leche condensada** te encantarán! Aunque es cierto que no es el postre más saludable del mundo, podemos prepararlo en ocasiones especiales para que toda la familia disfrute de un dulce exquisito. Además, son muy fáciles y rápidas de hacer, de manera que en menos de una hora tendrás unas trufas de galleta María y coco listas para servir.

En RecetaGratis te enseñamos **cómo hacer bolitas de coco y galleta** con fotos en cada paso para que puedas comprobar cómo debe ir quedando la masa. ¡Sigue leyendo y ponte manos a la obra!

Ingredientes para hacer Bolitas de coco y galletas:

1. cocoa en polvo
2. galletas maría
3. Dulce de leche
4. Coco rallado

Cómo hacer Bolitas de coco y galletas:

1

Hacer estas bolitas de coco con galleta y leche condensada es muy fácil. Al **reunir los ingredientes** ten en cuenta que puedes usar cualquier tipo de galletas, preferiblemente tipo María o Digestive.



2

Tritura las galletas hasta conseguir que se hagan polvo. Puedes usar una batidora eléctrica de mano o la licuadora para conseguirlo. Así mismo, puedes introducirlas en una bolsa de congelación y machacarlas con un rodillo.



3

Mezcla las galletas trituradas con la leche condensada. Preferiblemente, incorpora los ingredientes con una cuchara de madera o una espátula para que las bolitas de coco y galleta no alteren su sabor.



4

Añade la mantequilla fundida y sigue mezclando hasta integrar. Si lo prefieres, puedes omitir este ingrediente, aunque aporta un extra de sabor y suavidad a la masa increíble.



5

Amasa bien hasta conseguir una masa uniforme y compacta. Luego, **deja que repose en la nevera** durante media hora para que acabe de compactarse.



6

Haz bolitas con las manos del tamaño que desees, teniendo en cuenta que si las haces más pequeñas te saldrán más bolitas de coco y galleta.



7

Pasa las bolitas por el coco rallado para que queden completamente cubiertas.



Ingredientes

- 250 gs galletas Maria
- 1 lata de leche condensada 397gs
- ½ taza de coco rallado
- ½ taza de cacao en polvo sin azucar
- Coco rallado para cubrir

Elaboración paso a paso

- Triturar las galletas maría en un procesador
- En un envase mezcle las galletas, leche condensada, coco rallado y cacao
- Forme las bolitas de aproximadamente 3 cms o del tamaño que prefiera
- cubra con el coco rallado
- Refrigere hasta que endurezcan